
Rydze duszone w maśle

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1833 razy.

Rydze opłukać starannie i osączyć z wody, wycierając ściereczką na sucho. Na 2 kilo rydzów wziąć 20 deka masła świeżego, niesolonego i 10 gr. soli, dusić rydze na wolnym ogniu, aż stracą swój surowy wygląd, a masło zupełnie się sklaruje. Wtenczas je wkładać w puszki blaszane, wraz z masłem przykryć denkiem, szczelnie zalutować i gotować na parze całą godzinę. Albo w słoikach, pęcherzem obwiązanych, gotować, wstawiwszy je w wodę, przez półgodziny. Po 3 dniach jeszcze raz gotować 15 minut, poczym zastudzić i zalakować.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"